



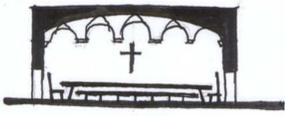
# La rappresentazione degli spazi per l'alimentazione



CORSO DI DISEGNO DELL'ARCHITETTURA & LABORATORIO Corso di Laurea in Ingegneria Edile-Architettura Prof. Arch. Sereno Innocenti Dott. Arch. Massimo Depaoli Dott. Arch. Ivana Passamani Dott. Arch. Luigi Chirone Dott. Ing. Stefano Fasolini



NEGOZI



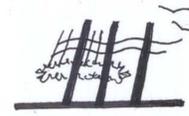
REFETTORI



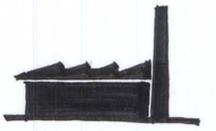
CUCINE



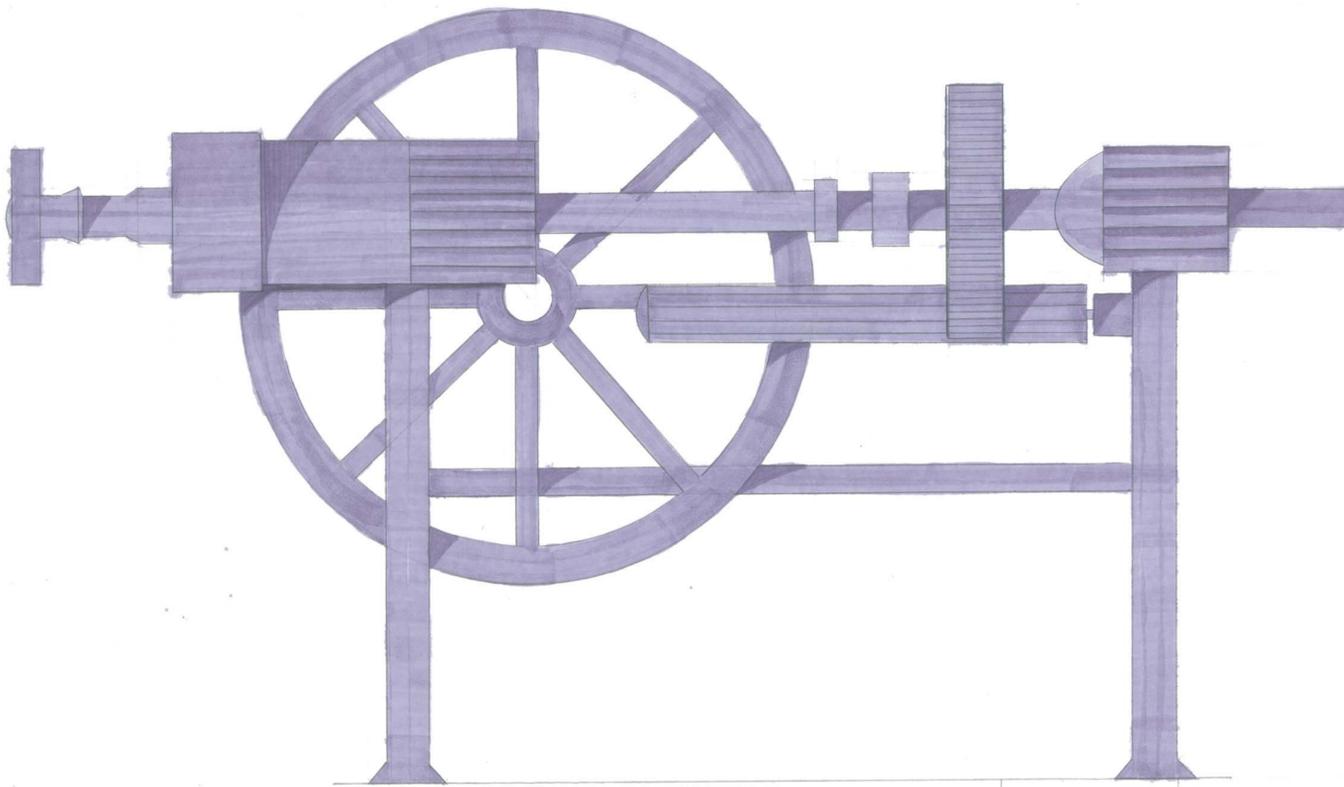
STRUMENTI



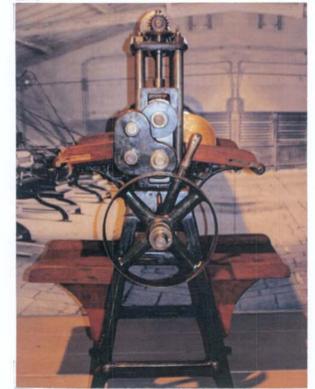
ROCOLI



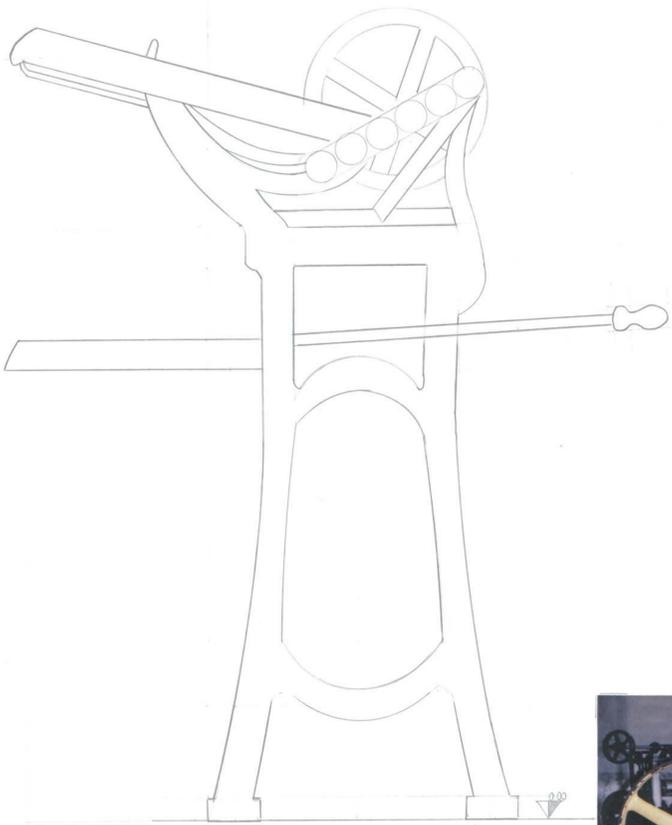
FABBRICHE



0cm 25cm 50cm

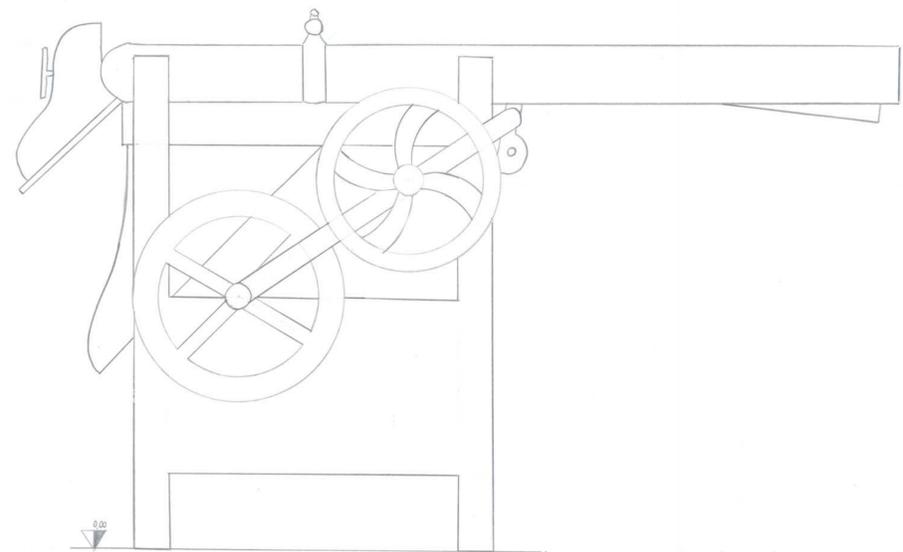
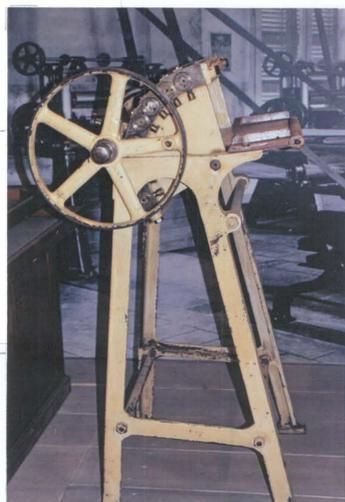


**4. Torchio meccanico orizzontale**  
Utilizzato per la formatura della pasta; il torchio rappresentato nel disegno, risalente ai primi all'Ottocento. Aveva un coltello rotante a una, due o tre lame, che tagliava la pasta alla sua uscita. La rotazione del coltello era continua se doveva avere una piccola lunghezza, intermittente negli altri casi.  
Nei primi anni del Novecento venne introdotta la laminatrice, raffigurata nella foto; era in metallo con rivestimento e taglieri in legno, dotato di due cilindri regolabili, consentiva rispetto al torchio di calibrare lo spessore della pasta e "tirare" la sfoglia.



0cm 25cm 50cm

**7. Tranciatrice**  
Consentiva di ricavare dalla sfoglia tagliatelle e tagliolini di differente larghezza. Il macchinario disegnato era interamente in metallo, con porta matterello in ottone e telaio da pasta in legno, dotato di numerosi rulli scanalati, risalente all'Ottocento. Il macchinario della foto, risale al Novecento, era interamente in metallo con rulli e componenti in acciaio.



0 cm 25 cm 50cm

**5. Tagliapasta a doppio nastro**  
Permetteva il sezionamento della pasta bucata sia con taglio diagonale (penne) che con taglio diritto (rigatoni). Costruito in legno di noce con meccanismi in metallo e azionabile con una manovella.



Tavola



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BRESCIA  
DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA CIVILE,  
ARCHITETTURA, TERRITORIO, AMBIENTE  
E DI MATEMATICA

